



张成琳在店里忙碌着。

结缘宁波 小店一守20年

这家川菜馆成了不少人的“食堂”

在宁波,有这样一家川菜馆,开了20年,吸引了众多回头客。最近,老板娘又因为喜欢跑步成了“新晋网红”。这背后,家常味道和食客的信任,交织成彼此温暖的互动,让宁波这座城市接纳更多市井味道。

1 开店二十年,宁波早已成家乡

在鄞州区格兰云天小区周边,有很多大大小小的店铺。而一家名叫“重庆森林”的小饭馆,20多年来用地道的味道迎接一拨又一拨的回头客。

焦香的盐煎肉、带点酸甜口的宫保鸡丁、软糯的芋儿鸡、热辣的麻婆豆腐、清爽的过水鱼……这些低调的川菜,陪伴着众多食客,成为很多人的美食记忆。

这家店的老板娘叫张成琳,是地道的重庆人。她20多年前来到宁波,第一眼就喜欢上了这座城市。“当时,我老公的亲戚在宁波做建材生意,我老公就过来帮忙,然后我也来到了这里。”张成琳说,第一次来到宁波,就感觉这里很干净,空气也很好,确实是一个适合生活的地方。

在宁波生活一段时间后,张成琳决定就在这里定居,于是和老公屈力开了这个小饭馆。“我老公之前在老家学过厨师,正好有了用武之地。”张成琳记得,他们是2006年10月正式开店的,至今已整整20年了。

回忆起这些年的风风雨雨,张成琳很是感慨。当初儿子还不到10岁,饭馆刚开业时还会怯生生地跑来帮忙收拾碗筷,一转眼已经在宁波轨道交通系统当了一名站长。

张成琳说,他们已经在宁波买了房子,等到以后干不动了,也会在这里养老。“宁波是一个能让人留下来的城市。”

2 很多回头客就为了这一口地道川味



宫保鸡丁酸甜可口。



莴笋肉丝主打脆爽口感。

小饭店开了20年,口味却一直没有变化,他们吸引的不仅是周边的居民,还有很多人从大老远跑来,就为了这一口地道川味。

徐先生家住东钱湖,14年前,他偶然路过这里,吃了一次饭之后就被味道吸引,成了长期回头客。“14年来,我的居住地也换了,但每隔一段时间就会想到这里来吃个饭。三五好友相聚,也算是一种青春的记忆。”

老黄就住在附近小区里,饭店开业起就是这里的常客。“菜品都是家常味道,吃着对胃口,这里好像成了我的食堂了。”

张成琳告诉记者,之前他们也请过其他厨师,但有顾客表示口味有变化,还是老板做的菜好吃。之后,屈力就成了店里唯一的厨师,而张成琳就负责在前台接待,每天忙得不亦乐乎。

“餐饮工作很辛苦,我们每天要早起准备新鲜食材,后厨也是烟熏火燎。只要大家喜欢我们做的菜,就会一直干下去。”张成琳说。



特色盐煎肉。

3 经营好自己的小饭馆,就是生活中的小确幸

在饭店的柜台墙上挂着很多奖牌,是张成琳参加跑步赛事取得的成绩。

2019年,张成琳就开始跑步,最初在小区道路上跑,从一开始跑个几百米就气喘吁吁,到坚持能跑3公里、5公里……一路坚持,让张成琳最终从社区跑向了更加广阔的天地。张成琳已参加了多次全国马拉松赛事,并连续参加了好几次宁波全马赛事。

“本来就是一个业余爱好,没想到社区把我的事情汇报上去,最近有不少媒体来采访,也算小小火了一把。”张成琳认为,跑马拉松和开饭馆一样,只要坚持就能看到成绩。

每到饭点,店里总是挤满食客,有的是附近的上班族,有的是小区居民,有的特意从老远的地方赶过来,为的就是这一口“老味道”。很多老顾客和张成琳说一句“老样子”,彼此心领神会,很快就会端上常点的菜品。

张成琳坦言,是宁波这座城市的包容和多样性,给了外来美食立足之地。“我们也没有别的本事,就是用新鲜的食材,给大家做一口家常菜,喜欢我们的菜品,就是对我们的认可。平平淡淡地经营好自己的小饭馆,就是生活中的小确幸。”

记者 毛雷君 文/摄



墙上的各种奖牌展现了老板娘的个性和爱好。



小店门头并不显眼,但开了20年。